

Orangentarte mit Orange Curd



Buttriger Mürbeteig trifft auf herrlich fruchtige Orange Curd-Füllung. Sehr fein!

6 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 20 min

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Orange Curd

4 Bio-Orangen

150 g Zucker

Saft 1 Bio-Zitrone (2 Zitronen im Original)

100 g zimmerwarme Butter, fein gewürfelt

4 Eier

Für den Teig

350 g Mehl
100 g kalte Butter, gewürfelt
2 Eier
75 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Deko

1 Bio-Orange
1 TL gehackte Pistazien

Außerdem

Butter für die Form
Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

1. Für das Orange Curd die Schale von zwei Orangen abreiben, mit dem Zucker zusammen im Mixer fein mahlen. Zur Seite stellen.
2. Die Orangen auspressen (wir benötigen 200 ml Orangensaft). Zitronensaft nach Geschmack zum Orangensaft geben.
3. Orangenzucker, Orangen- und Zitronensaft, die gewürfelte Butter und die Eier in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren (Schneebeesen) langsam erhitzen. Vorsicht, die Eier sollen nicht stocken also nicht zu heiß werden lassen. Zuerst wird die Masse schaumig, danach dickt sie langsam etwas an. Nach ca. 15 Minuten bekommt sie eine puddingähnliche Konsistenz. Dann zügig vom Wasserbad nehmen, in eine saubere Schüssel füllen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.

5. Eine Tarteform (20 x 25 cm oder ähnlich) einfetten.
6. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Evtl. 1-2 EL eiskaltes Wasser dazugeben. Wenn man zügig arbeitet, kann man den Teig direkt passend für die ausrollen und die Form damit auslegen. Nachdem die Ränder sauber abgeschnitten sind, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Sollte der Teig zu warm zum Ausrollen sein, ihn als Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und vor dem Ausrollen in den Kühlschrank legen.
7. Inzwischen die Orange für die Deko schon mal in dünne Stücke schneiden.
8. Nach der Kühlzeit den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen, Backpapier auf den Teig legen und die getrockneten Hülsenfrüchte darauf verteilen.
9. Für ca. 15 Minuten backen. Anschließend das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Das Orange Curd aus dem Kühlschrank nehmen und auf den vorgebackenen Teig geben. Mit Orangenscheiben und gehackten Pistazien belegen/bestreuen.
10. Weitere 10-15 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken. Anschließend abkühlen lassen.